

Será por recetas



Sopa de cebolla

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 40 Minutos

 Muy fácil

 Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 450 g de cebollas
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal de apio
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- 1 cucharadita de miso (opcional)
- 1 nabo blanco
- 1 hoja del laurel
- 570 CC de caldo vegetal
- sal y pimienta

Elaboración

Lo primero es cortar las cebollas finas y las zanahorias en trozos pequeños. Ponerlo a rehogar, en un poco de aceite a fuego lento, junto al ajo machacado y al nabo cortado.

Añadir laurel, sal de apio, mostaza, caldo y soja. Remover y dejar hervir 20 minutos. Retirar el laurel. Puede agregarse miso (desecho en una cucharada de sopa). Dejar hervir a fuego lento otros 5 minutos.



Autor receta de Sopa de cebolla

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012